

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000/Rev)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Indonesia.
- Bharali, R. 2003. Chemomodulatory effect of M. Oleifera, Lam, on hepatic carcinogen metabolizing enzymes, antioxidant parameters and skin papillomagenesis in mice. *Asian Pac J Cancer Prev* 4: 131-9.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Christensen, C. M. 1974. *Storage The Cereal Grains and Their Products*. Minnesota. American Association of Cereal Chemists.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhartara Karya Aksara.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhartara Karya Aksara.
- \_\_\_\_\_. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhartara Karya Aksara.
- Dwiwati, Romarisa. 2014. “Pemanfaatan Ekstrak Wortel (*DaucusCarota*) dan Buah Waluh (*Cucurbitamoschata*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Bakso Daging”. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- EbookPangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (EvaluasiSensori) dalam industri Pangan*. Diakses pada tanggal 10 Oktober 2015.
- Fuglie, L.G. 2001. *The Miracle Tree : The Multiple Atribute of Moringa*. CTA. Netherland. 172 hal.
- Giyarto. 2016. “Modifikasi Hurdele Technology dengan Penambahan Ekstrak Kunyit dan Penyimpanan Suhu Dingin pada Industri Rumah Tangga Mie Basah”. Skripsi. Universitas Jember.
- Gracecia, D. 2005. “Profil Mie Basah yang Diperdagangkan di Bogor dan Jakarta”. Skripsi. FATETA, IPB. Bogor.
- Harahap A.N. 2007. “Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Wortel (*Daucuscarota* L.)”. Skripsi. Fakultas Pertanian, USU. Medan.
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com

- Khomsan, A. 2009. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: Kompas.
- Krisnadi, A.D. 2015. *Kelor Super Nutrisi*. eBookPangan. com. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2015.
- Mugiarti. 2001. Mempelajari Substitusi Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah (*Boiled Noodle*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muhtadi, D. 2013. *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Bandung : Alfabeta.
- Permana, D.R. 2003. “Analisis Proksimat Tepung Hasil Proses Ekstraksi Minyak dari Puree Ikan”. *Jurnal Iktiologi Indonesia*. Vol 03 No. 02.
- Puspasari. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Poedjiadi dan Titin Supriyanti. 2006. *Dasar –Dasar Biokimia*. Jakarta : UI Press.
- Rahman, A dan Sumantri. 2007. *Analisis makanan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sebranak, J. 2009. Basic Curing Ingredients. Didalam Terte R. Editor. *Ingredients In Meat Product. Properties, Functionality and Applications*. Springer Science. New York.
- Setyajaya. 2008. “Pengaruh Konsentrasi Chitosan sebagai Bahan Pengawet Terhadap Umur Simpan Mie Basah”. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Vol 13 No. 01.
- Sjofjan, O. 2008. “Efek Penggunaan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Pakan Terhadap Penampilan Produksi Ayam Pedaging”. *Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner*: 649- 656.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Tiommanisayah, 2010. “Analisa Kadar Protein Kasar dalam Kacang Kedelai, Kacang Tanah dan Kacang Hijau Menggunakan Metode Makro Kjeldhal sebagai Bahan Makanan Campuran”. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan. 39 hal.
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonom itumbuhan*. Yogyakarta : UGM press.
- Trisnawati, M.L. 2015. “Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Keragenan Terhadap Kualitas Mei Kering Tersubstitusi Mocaf”. Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 3 No. 01.

- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. Nutrient Database for Standard Reference. RI.
- Zakaria, A. T. 2012. “Penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari – hari dalam Upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita”. *Media Gizi Pangan*, Vol.XIII.
- Zaki, I. 2011. “Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) sebagai M-ASI”. Skripsi. Universitas Diponegoro.